

Mittwoch den 01.07.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Ketchup, dazu Kartoffelpüree und Bio-Gurkensalat⁸ 😊

Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 02.07.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly^{1,5}

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Parmesan und Salat mit Dressing² 😊

Dessert:

Schokomuffin^{3, 8, 9}

Freitag den 03.07.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Tomaten, dazu Tzaziki, Bio-Reis

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter³ 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 06.07.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis

Menü 2:

Penne mit Spinatsauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 07.07.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, dazu Bio-Orecchiette und Salat mit Dressing

Menü 2:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 08.07.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelecken und Bio-Knabber-Möhren ^{2, 3, 5} 😊

Dessert:

Kirschquark

Vorsuppe:

Möhrencremesuppe ^{3, 5}

Menü 2:

Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Donnerstag den 09.07.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Dressing 😊

Menü 2:

Grüne Tagliatelle mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ²

Dessert:

Mini-Amerikaner

Freitag den 10.07.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken ^{1, 5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 13.07.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Spätzle 1,5

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Spätzle 1,5

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Bio-Orecchiette 3,8 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 14.07.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis, dazu Krautsalat 2,3

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Dressing 3 😊

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen 3,8

Mittwoch den 15.07.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Salzkartoffeln, dazu Chinakohl-Salat in Dressing 3,9 😊

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Knabber-Gurken

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 16.07.

Menü 1:

Gemüseaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette 😊

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Dressing

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt




Freitag den 17.07.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce und Bio-Reis, dazu Tomatensalat 1,3,5

Menü 2:

Nudel-Spinat-Auflauf, dazu Bio-Karottensalat (100% Bio)  😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 20.07.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3, 8} 😊

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 21.07.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseeratatouille, dazu Salat mit Dressing ^{2, 3, 5} 😊

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 22.07.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabber-Möhren ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Donnerstag den 23.07.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, Maisgemüse und Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln, dazu Salat mit Dressing ^{1, 2, 5}

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Freitag den 24.07.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Dressing ³ 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Quark

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 27.07.

Menü 1:

Couscous mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 28.07.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Bургersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Dessert:

Butter-Zucker-Kuchen

Mittwoch den 29.07.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 8} 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe:

Tomatencrèmesuppe

Menü 2:

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

Donnerstag den 30.07.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Überbackene Cannelloni in Bechamelsauce, dazu Salat mit Dressing 😊

Dessert:

Vanillejoghurt

Freitag den 31.07.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkornspirelli mit Käsesauce und Knabbermöhren (100% Bio) 

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer' 😊

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de